



Terasi udang – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan baku tambahan	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori terasi udang	4
Bibliografi	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas terasi udang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2716-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No. 8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Terasi udang–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakup teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan terasi udang.

Standar ini hanya berlaku untuk terasi udang berbentuk padat.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006 *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2338, *Cara uji mikrobiologi–Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.1, *Cara uji kimia – Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia–Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*.

SNI 2359, *Cara uji kimia–Penentuan kadar garam pada produk perikanan*.

SNI 2370, *Cara uji kimia–Penentuan kandungan karbohidrat*.

SNI 2716.2:2009, *Terasi udang–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 2716.3:2009, *Terasi udang–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

terasi udang

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang yang mengalami perlakuan fermentasi

SNI 2716.1:2009

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan baku tambahan

4.1 Bahan baku utama terasi udang sesuai SNI 2716.2:2009.

4.2 Bahan penolong sesuai SNI 2716.3:2009.

4.3 Bahan baku lain (*ingridient*) yang digunakan sesuai SNI 2716.3:2009.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan terasi udang sesuai SNI 2716.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran terasi udang dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba:*		
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal <3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	1×10^3
- <i>Vibrio cholera</i>	per 25 g	Negatif
c Kimia:		
- Kadar air	% fraksi massa	30 - 50
- Kadar abu tak larut dalam asam	% fraksi massa	Maksimal 1,5
- Kadar garam	% fraksi massa	Maksimal 10
- Kadar protein	% fraksi massa	Maksimal 15
- Kadar karbohidrat	% fraksi massa	Maksimal 2
CATATAN*) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2338.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

9.3 Kimia

- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan sesuai SNI 2354.1.
- Kadar garam sesuai SNI 2359 .
- Kadar protein sesuai SNI 01-2354.4-2006.
- Kadar karbohidrat sesuai SNI 2370.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori terasi udang

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Sangat cemerlang, bersih.	9					
• Agak cemerlang, bersih.	7					
• Kusam, sedikit kotoran.	5					
• Kusam, banyak kotoran.	3					
• Sangat kusam, banyak kotoran.	1					
2 Bau						
• Sangat spesifik terasi udang.	9					
• Kurang spesifik terasi udang.	7					
• Tidak spesifik terasi udang.	5					
• Sedikit busuk.	3					
• Busuk sekali.	1					
3 Rasa						
• Sangat spesifik terasi udang.	9					
• Spesifik terasi udang.	7					
• Kurang spesifik terasi udang.	5					
• Tidak spesifik terasi udang, sedikit pahit.	3					
• Pahit sekali.	1					
4 Tekstur						
• Padat, kompak.	9					
• Padat, kurang kompak.	7					
• Agak lembek.	5					
• Lembek.	3					
• Sangat lembek.	1					
5 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id